

Управление образования
администрации города Оренбурга
МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 18 г. ОРЕНБУРГА
460048, ул. Промышленная 3,
тел. 75-96-04, 18@orenschool.ru

П Р И К А З

№ 407 от 22.11.2023 г.

«О внесении изменений в приказ № 251 от 31.08.2023г. «О создании бракеражной комиссии».

Для обеспечения постоянного контроля за работой школьной столовой в 2023–2024 учебном году, в целях улучшения качества питания, увеличения охвата горячим питанием.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию из числа представителей администрации школы, зам. дир. по УВР Абражевич Е.В., медицинского работника Мусатовой Л.В., заведующей производством Хайретдиновой Л.З., социального педагога Нестеровой И.М., ответственного за организацию питания Отрешко А.Х., представителя учредителя Управления образования администрации г. Оренбурга.
2. Членам комиссии вести контроль за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок, качество поступающей продукции, соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.
3. Проверке складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам.
4. Ежедневный мониторинг правильности составления меню, соблюдение циклического меню
5. Проверка организации работы на школьной кухне.
6. Отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд.
7. Проверка соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп.
8. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока.
9. Периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов.
10. Осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция).
11. Контроль соответствия объемов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций, выход готовой продукции, наличие суточных проб, проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам, контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню, соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации, проводить бракераж готовой продукции, предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
12. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие), должна отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

С приказом ознакомлены:

Абражевич Е.В. 

Мусатова Л.В. 

Хайретдинова Л.З. 

Нестерова И.М. 

Отрешко А.Х. 

Директор школы № 18



Сергеева И.В./